

1057/732

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2006 年 5 月 4 日 (04.05.2006)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2006/046326 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 1/162 (74) 代理人: 鈴江 正二, 外(SUZUE, Shoji et al.); 〒5300018 大阪府大阪市北区小松原町 2 番 4 号 大阪富国生命ビル Osaka (JP).
- (21) 国際出願番号: PC1/JP2005/009957
- (22) 国際出願日: 2005 年 5 月 31 日 (31.05.2005) (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2004-311788
2004 年 10 月 27 日 (27.10.2004) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): エースコック株式会社 (ACECOOK CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5640063 大阪府吹田市江坂町 1 丁目 1 2 番 4 0 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 今西 嘉之 (IMANISHI, Yoshiyuki) [JP/JP]; 〒5640063 大阪府吹田市江坂町 1 丁目 1 2 番 4 0 号 エースコック株式会社内 Osaka (JP). 園田 敏昭 (SONODA, Toshiaki) [JP/JP]; 〒5640063 大阪府吹田市江坂町 1 丁目 1 2 番 4 0 号 エースコック株式会社内 Osaka (JP). 山田 祐威 (YAMADA, Hirotake) [JP/JP]; 〒5640063 大阪府吹田市江坂町 1 丁目 1 2 番 4 0 号 エースコック株式会社内 Osaka (JP).
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ユーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING INSTANT FRIED NOODLES

(54) 発明の名称: 即席焼きそばの製造方法

(57) Abstract: A process for producing instant fried noodles having a brown appearance whereby a metal-roast texture and a savory smell can be constantly, stably and surely imparted. Wheat flour, starch, sodium chloride, water and so on are mixed together to give a dough. After kneading and spreading, the dough is rolled to give noodle strips of a definite thickness. Next, these strips are cut in a definite width and waved to form noodles. After gelatinization, these noodles are molded into a definite shape and fried in oil to give an instant fried noodle mass. The surface of this noodle mass is browned by roasting until the surface temperature of the noodle mass attains 150°C to 240°C.

(57) 要約: 鉄板で焼いたような食感や香ばしい風味を常に安定確実に付与できる焦げ目付けの即席焼きそばの製造方法である。小麦粉、でん粉、食塩、水等を混ぜて生地を練り上げ、この生地を引き延ばし所定厚みに圧延した麺帯を形成する。この麺帯を所定幅に切り出しかつウエーブをかけて麺線を形成する。この麺線をα化した後所定形状に成型し、しかる後油で揚げて即席油揚げ麺塊にする。この麺塊の表面に、該麺塊の表面温度が150°C~240°Cになるまで焼成して焦げ目を付ける。

WO 2006/046326 A1